



GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüssen. Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller gereift und gelagert ist oder ganz einfach:

Geniessen Sie einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

Unser Wild stammt zu 100 Prozent von der Rigi. Wir sind der Jagdgesellschaft Weggis sehr dankbar für all diese Geschenke des Waldes. Es ist uns ein grosses Anliegen, diese wunderbaren Gaben der Natur nach bestem Gewissen, mit Sorgfalt und Liebe für Sie und auch für uns zu zubereiten.

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns eine Verpflichtung. Wir sind immer bestrebt, gute Leistungen zu erbringen und Sie mit einem herzlichen Empfang sowie einer zuvorkommenden und freundlichen Bedienung zu verwöhnen.

Philippe Nanzer und Team

**BETRIEBSFERIEN:
1. Dezember 2024 – 13. Februar 2025**



> VORSPEISEN

| | |
|--|--------------|
| Hausgemachte Terrine vom Hirsch mit Quitten-Gelee und grilliertem Brot Homemade deer pâté with toasted bread and quince jelly Terrine de cerf avec pain grillé et gelée de coings | 23.50 |
| Süsskartoffel-Baumnusspüree mit Marroni und Steinpilz an Pilz-Reduktion (vegan) Walnuts and sweet potato puree with chestnut and cep with mushroom reduction (vegan) Purée de patate douce et noix avec châtaignes bolets et réduction de champignons (végan) | 17.50 |
| Gerösteter Blumenkohl im Kastanien-Tempuramantel mit Feigen-Mayonnaise (vegan) Roasted cauliflower in chestnut-tempura coat with fig mayonnaise (vegan) Choux-fleur rôti dans manteau de tempura aux châtaignes et mayonnaise aux figues (végan) | 19.50 |

> SUPPEN

| | |
|--|--------------|
| Kürbis-Kokoscrème-Suppe mit Quitten-Espuma (vegan) Cream of pumpkin and coconut soup with quince foam Soupe de potiron et noix de coco avec espuma de coing | 15.50 |
| Steinpilzcrème-Suppe mit Marroni-Stückli Cream of porcini mushroom soup with chestnut crumble Potage aux cèpes avec des morceaux de châtaignes | 15.50 |

> SALAT

| | |
|---|--------------|
| Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot Seasonal salad with garlic bread Salade de saison avec pain à l'ail | 12.50 |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck und Pilzen (V*) Lamb's lettuce with egg, bacon and mushrooms Salade de mâche, œuf et lard | 19.50 |

> PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

| | Vorspeise | Hauptgang |
|--|--------------|--------------|
| Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream Penne all'arrabbiata avec sauce tomates, chili, Parmesan et crème | 16.50 | 22.50 |
| Serviettenknödel gebraten auf Rosenkohlpüree mit Eierschwämmli, Rotkraut und Herbst-Jus Bread dumpling slices on brussels sprouts puree, sautéed chanterelles, red cabbage and jus Tranches de boulettes de pain sur purée de choux de Bruxelles, chanterelles sautées, chou rouge et jus | 21.50 | 27.50 |
| Spaghetti mit Feigen, Rosenkohl und Büffelmozzarella an sämiger Herbstsauce Spaghetti with creamy autumn sauce with figs, brussel sprouts and Mozzarella di Buffala Spaghetti à la sauce crémeuse d'automne avec choux de Bruxelles, figues et Mozzarella di Buffala | 21.50 | 27.50 |



> HAUPTGÄNGE

- Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüse** 37.50
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables
Cubes d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes
- Zarte Pouletbrust gebraten mit Steinpilz-Rahmsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl** 34.50
Sautéed chicken breast with creamy porcini sauce, vegetables and side dish of your choice
Suprême de volaille, sauce aux cèpes et à la crème, légumes et accompagnement à choix

> WILD VON DER RIGI

- Schnitzeli vom Rigi-Wild mit Calvados Rahmsauce (Tagesangebot)** 48.00
Sautéed venison with a creamy Calvados sauce (daily offer)
Escalopes de viande de chasse avec sauce crémeuse au Calvados (offre du jour)
- Pfeffer vom Rigi-Wild (Tagesangebot) mit Speck, Croûtons, Champignons und Silber-Zwiebeln** 39.50
Jugged venison with bacon, croutons, mushrooms and silver skin onions (daily offer)
Civet de chasse avec lard, croûtons, champignons et petits oignons (offre du jour)
- Heller «Pfeffer», verfeinert mit Ruby Schokolade** 39.50
Jugged creamy venison, with Ruby chocolate
Civet de chasse blanc avec chocolat Ruby
- Wildbeilagen-Teller** 30.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni mit Wildsauce, Trauben und Apfel mit Preiselbeeren
Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, creamy game sauce with grapes and apple with cranberries
Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes, sauce crémeuse au gibier avec raisins
et pomme aux canneberges

ALLE WILD-HAUPTGERICHTE SERVIEREN WIR MIT:

Spätzli oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und Marroni

All main dishes are served with: Spätzle or noodles, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple with cranberries
Tous les plats de la chasse sont servis avec:
Spätzli ou nouilles, chou rouge, choux de Bruxelles, des châtaignes, des pommes avec des canneberges

> FISCH

- Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce, Beilage nach Wahl** 29.50
Deep fried fillets of pike-perch with Tatar sauce and side dish of your choice
Beignets de sandre frit avec sauce Tartare et avec accompagnement à choix
- Walliser Egli-Filets «Jäger Art» mit gebratenen Pilzen und Wildjus, Beilage nach Wahl** 42.50
Perch filets «Hunter style» with sautéed mushrooms and side dish of your choice
Filet du perche du Valais avec champignons sautées et accompagnement à choix

BEILAGEN, FALLS NICHT ANDERS VERMERKT:

Pommes frites, Süsskartoffel frites, Reis, Risotto, Bratkartoffeln, Kartoffelcroquetten oder Teigwaren
Above main courses are accompanied by your choice of: Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles, risotto or potatoes
Les plats ci-dessus sont servis avec une des garnitures suivantes à choix : Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes



> GEFLÜGEL

Halbes Poulet («Beni's Poulet») mit Spezi­alsauce (ca. 25min) 27.50
Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (Specialty of the house)
Demi-poulet avec sauce au beurre (Spécialité de la maison)

Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezi­alsauce (25min) 27.50
Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house)
Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre

Herbstliches Mistkratzerli (25min) - Gebraten mit Feigen-Kräuterkruste und herbstlicher Sauce 29.50
Roasted spring chicken marinated with figs and herbs with a creamy autumn sauce
Coquelet rôti à la croûte de figue et d'herbes avec sauce d'automne

Das teuflische Mistkratzerli (25min) gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce 29.50
Roasted spring chicken spicy marinated with chili sauce
Coquelet rôti avec marinade épicée et sauce chili

dazu empfehlen wir als Beilage:

| | | | |
|------------------------------|------|-----------------|------|
| Portion Pommes frites | 8.00 | Portion Risotto | 9.00 |
| Portion Süsskartoffel frites | 9.00 | Portion Gemüse | 9.00 |
| Extra Portion Spezi­alsauce | 3.00 | | |

Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites, Spezi­alsauce 26.50
Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house)
Ailerons de volaille, frites et sauce au beurre

Pouletflügeli «Sticky Sweet & Sour» mit Crème Fraîche, Dill, Zwiebeln 27.50
Pommes frites und süsser Chilisauce
Chicken wings «Sticky Sweet & Sour», with sour cream, dill, French fries and sweet chili sauce

Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites und Barbecue Sauce 26.50
Chicken wings «BBQ», French fries, barbecue sauce
Ailerons de volaille «BBQ», frites et sauce barbecue

Pouletflügeli «Diabolisch» mit Pommes frites und extrem scharfer Haussauce 26.50
Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce
Ailerons de volaille «diabolique», frites et sauce très piquante



Wenn Sie ein Gericht auf zwei Teller serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00